

ONDERNEMERS VALLEIREGIO SMEDEN PLANNEN TEGEN VOEDSELVERSPLLING

Voedselverspilling is ook voor veel ondernemers een thema dat leeft. RCT Gelderland organiseerde daarom begin november een experttafel waarbij agri-foodondernemers en wetenschappers van WUR kennis uitwisselden. Met een speciale voucherreling kunnen projecten over de verwaarding van reststromen echt worden uitgetest.

TEKST: MARLIES DINJENS

'Foodwaste bestaat niet'. Dat was de titel van een experttafel voor Agri-foodondernemers die op zes november plaatsvond in Veenendaal. De bijeenkomst was geïnitieerd door RCT Gelderland, Regio FoodValley en de Provincie Gelderland. Op weg naar een circulaire economie is het van cruciaal belang om ook voedselverspilling te verminderen. En mocht het tegengaan van voedselverspilling niet lukken, dan is het belangrijk dat reststromen toch nog hun weg vinden naar de consument of verwerkt worden in diervoer of andere producten.

TASKFORCE CIRCULAIR ECONOMY IN FOOD

Ondanks alle simpele oplossingen blijven we massaal eten weggooien: 105-145 kilo per jaar per persoon, waarvan circa 41 kilo thuis. De overheid en industrie werken sinds 2009 samen, maar nog zonder resultaat. Verschillende partners hebben daarom in 2014 de taskforce Taskforce Circulair Economy in Food opgericht, waar bedrijven, maatschappelijke organisaties, kennisinstellingen en de overheid onderdeel van uitmaken. Doel is via een systematische aanpak de voedselverspilling in Nederland



met vijftig procent terug te dringen in 2030. Veel grote bedrijven zijn hier bij aangesloten, zoals McDonald's, Albert Heijn, Unilever en ook organisaties als het Voedingscentrum en Wageningen University & Research (WUR) en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV).

VOUCHER VOOR VERSPLLINGS- EN VERWAARDINGSINNOVATIES

Onderdeel van dit actieplan 'Samen tegen voedselverspilling' is een voucherreling specifiek bedoeld voor het stimuleren van verspillings- en verwaardingsinnovaties. Bedrijven kunnen met hulp van WUR-experts aan de slag om voedselverspilling in hun eigen processen tegen te gaan. Business Development Manager Sanne Stroosnijder van WUR is enthousiast over de voucherreling (zie kader). Samen met onderzoeker Theo Verkleij van WUR hield ze een presentatie voor de ondernemers tijdens de experttafel waarbij ook de regeling uitgebreid aan bod kwam. "Het is een goede regeling voor ondernemers die aan de slag willen gaan met het tegengaan van verspilling en de verwaarding van reststromen. In heel veel voedselproductie- en verwerkingsprocessen ontstaan er reststromen die hoogwaardig verwaard kunnen worden, maar hierbij zijn vaak nog wel de nodige technische uitdagingen. Vanuit WUR kunnen we ondernemers verder helpen met kennis, advies en onderzoek." Met de vouchers kunnen ondernemers





bijvoorbeeld samen met een expert van WUR onderzoeken in hoeverre hun plannen haalbaar zijn. De helft van de kosten van het onderzoek wordt gedekt door de voucher, de andere helft betaalt een bedrijf zelf. "WUR loopt wereldwijd voorop met het onderzoek naar het tegengaan van voedselverspilling, maar we werken ook graag samen met bedrijven uit onze achtertuin, de Valleiregio, om foodwaste te voorkomen."

KROMME KOMKOMMERS TOCH POPULAIR

Een mooie samenwerking tussen verschillende bedrijven is het 'Verspilling is verrukkelijk' schap van Jumbo Verberne in Wageningen. Een aantal 'surplus producenten' biedt in dit schap op een prominente plek in de supermarkt nu producten aan, zoals ketchup van geredde tomaten en granola van bierbostel. Zo komende deze speciale producten beter tot hun recht en verdwijnen ze niet tussen de andere 'normale artikelen'.

"Bij Jumbo Verberne is afgelopen periode door WUR ook onderzoek gedaan, waarbij de winkel als 'living lab' fungeerde waarbij onder meer de verkoop van 'kromme' groente werd bestudeerd. Dit leverde interessante resultaten op: meer dan een kwart van de klanten van de supermarkt was bereid om kromme komkommers te kopen, ook al waren die net zo duur als rechte. Dit percentage steeg met 35,6 procent na uitleg over de kromme groente."

9





10

IN ACTIE KOMEN

Het onderwerp voedselverspilling was heel bewust gekozen door RCT Gelderland. Voor het organiseren van deze experttafels onderzoekt Sina Salim van RCT Gelderland altijd over welke onderwerpen hoog op de agenda staan bij de ondernemers in de regio. De experttafels starten altijd met een presentatie van verschillende experts, waarna de ondernemers uit elkaar gaan om verder te brainstormen over het onderwerp en plannen

te smeden. "Informatieve bijeenkomsten zijn er al voldoende. Tijdens de experttafels moet echt het zaadje worden geplant voor concrete projecten. We nodigen daarom heel selectief een aantal bedrijven uit die hier iets mee willen." Salim legt dagelijks zijn oor te luisteren bij bedrijven in de FoodValley. "Ik ben in januari gestart met deze functie en heb al met driehonderd ondernemers contact gehad. Dit thema leeft bij zeer diverse bedrijven: van diervoeders tot cateraars, boeren

en restaurants. RCT Gelderland speelt een verbindende rol door deze bedrijven in contact te brengen onderling met elkaar, maar ook met overheden en kennisinstellingen, vandaar dat zij ook bij deze bijeenkomsten worden uitgenodigd."

BOERENHART

Pieter Vink van de coöperatie Boerenhart nam ook deel aan de experttafel. Boerenhart levert lokale producten, zoals vlees, zuivel en groente uit de Gelderse vallei aan horecabedrijven, winkels en grootverbruikers. De coöperatie is ontstaan door een samenwerking tussen een aantal partijen in de Gelderse Vallei. Lokale producenten, Gebiedscoöperatie O-gen, Rabobank Woudenberg-Lunteren, Gemeente Ede en Van der Wee Grootverbruik hebben hiervoor hun de krachten gebundeld. "Verspilling is echt een hot item dat leeft bij een heel diverse groep mensen. Ze hebben veel goede ideeën hierover, maar kunnen het niet alleen. Mooi dat er zoveel verschillende mensen op deze experttafel afkwamen. Het is positief dat RCT Gelderland dit organiseert. Dit was een goed startpunt om verandering te bewerkstelligen."





INTERESSANTE FINANCIERINGSMOGELIJKHEID

Ook Boerenhart heeft veel te maken met voedselverspilling en duurzaamheid is een thema dat sterk leeft. Producenten moeten voldoen aan strenge criteria op het gebied van duurzaamheid en sociaal verantwoord ondernemen. "Met het ziekenhuis in Ede werken we nu aan een pilotproject op het

Voucherregeling voedselverspilling

Ondernemers kunnen om in aanmerking te komen voor de voucherregeling van het ministerie van Landbouw Natuur en Voedselkwaliteit een aanvraag indienen bij WUR. Het ministerie financiert de voucherregeling vanuit de taskforce Circulair Economy in Food. Deze regeling betreft het opzetten, coördineren en uitvoeren van een business case om voedselverspilling in de keten (bij bedrijven) tegen te gaan.

De helft van het project financieren ondernemers door middel van de voucher, de andere helft brengen zij zelf in. De waarde van de vouchers kan variëren van 5000 tot 15.000 euro en de regeling loopt nog tot 2021.

gebied van voedselverspilling. Op een gegeven moment moet je gewoon echt iets gaan doen. Brood dat daar wordt weggegooid, wordt nu gebruikt als veevoer."

Boerenhart voelt zich wat dat betreft een pionier. "Of initiatieven zijn heel kleinschalig of juist groot. In de tussenmarkt van mkb-bedrijven gebeurt nog niet zo veel. Daarvoor ontbreken vaak de financiële middelen." Boerenhart ziet daar ook een rol weggelegd voor RCT Gelderland. "Zij slaan een brug bijvoorbeeld met overheden en hebben kennis in huis over financiële middelen." Ook Stroosnijder van WUR denkt dat het goed is dat tevens op het gebied van financiering de krachten worden gebundeld. "Ik vond het interessant om tijdens de experttafel te horen dat ondernemers van verschillende financiële regelingen gebruik kunnen maken om bijvoorbeeld een onderzoek te bekostigen. Het is belangrijk dat partijen in de regio goed samenwerken."

Innovatie is kostbaar, weet ook Salim. "Daarom helpt RCT Gelderland ook om fondsen van de provincie of andere partijen te koppelen aan plannen die er al liggen. Veel ondernemers hebben die kennis niet en wij helpen ze daar dan bij."

ZAADJE GEPLANT

Na het inhoudelijke gedeelte van de experttafel konden de deelnemers genieten van eten en drinken van het Verspild Voedsel Buffet van het bedrijf Klik van Martine Groenewegen uit Lunteren. Een voorbeeld van verwerking van reststromen op lokaal niveau. "Zij heeft contacten met supermarkten uit de regio en zorgt dat eten dat bijvoorbeeld over de datum is maar toch nog goed is, wordt opgehaald. Vervolgens bereidt een cateraar hier een verrassingsmenu van. Het was een zeer smakelijk buffet", zegt Salim.

Het is nog te vroeg om concrete projecten te benoemen die voortvloeien uit de experttafel. "Ik moet het ook nog even laten bezinken", zegt Vink van Boerenhart. "Kennis die je opdoet op dit soort bijeenkomsten is altijd nuttig. Op een gegeven moment kun je die weer koppelen aan nieuwe projecten waar je aan werkt. Vaak weet je pas in een later stadium dat het idee daar is ontstaan." Maar Salim en Vink hebben al een afspraak staan om te kijken of ideeën van Boerenhart in aanmerking kunnen komen voor een financieringsmogelijkheid.